



NOTES DE DEGUSTATION

Un magnifique Merlot avec un fruité splendide et unique de maturité et de richesse. Arômes complexes et séduisants mêlant cerise noire, tomate aux herbes et truffe. Le palais se comble de mûre, d'anis, de cassis et d'une touche de poivre blanc. Les tanins sont totalement fondus, apportant une finale très longue.

CLIMAT ET VINIFICATION

La saison 2001 avait commencé par de la chaleur et un bourgeonnement précoce, rendant la vigne sensible aux gelées d'avril, entraînant une réduction des rendements pour de nombreux crus de Napa 2001. Mais lorsque la Nature ferme une porte, elle en ouvre une autre : succédant au bourgeonnement, il y eut un printemps-été très chaud, débouchant de la façon la plus parfaite sur un automne très frais. Cette tendance au rafraîchissement ralentit le développement des raisins, leur permettant une maturation plus lente et plus cohérente. La baisse des rendements associée au temps de mûrissement prolongé des fruits a permis de produire un raisin extrêmement mûr et bien concentré. Les blancs sont extrêmement aromatiques et agréables, tandis que les rouges font preuve d'une excellente structure tannique et d'une bonne densité. Nous pensons que le millésime 2001 produira des vins de bonne et longue garde.

Les raisins de ce Merlot ont été vendangés durant les heures fraîches du petit matin afin de conserver les arômes les plus délicats. Le foulage a eu lieu dans notre cellier avant la fermentation et une macération pelliculaire. Puis les vins ont été égouttés et mis en barrique pour leur maturation. Quinze mois plus tard, les vins ont fait l'objet d'une dernière évaluation pour parachever l'assemblage.

<i>Appellation :</i>	<i>Napa Valley</i>
<i>Assemblage :</i>	<i>99 % Merlot, 1 % Cabernet Sauvignon</i>
<i>pH :</i>	<i>3,62</i>
<i>Acidité totale :</i>	<i>6,7 g/L</i>
<i>Sucre résiduel :</i>	<i>0,05 g/L</i>
<i>Degré d'alcool :</i>	<i>13,5 %</i>